

## #26 Południca SH Polska IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4 kg (69.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny	1 kg (17.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Carapils	0.32 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	30 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	30 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Exp 2/20	90 g	0 min	7.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Exp 2/20	150 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega Yeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 26  
04.09.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (18,2 litra fermentowało)  
Południca Polska IPA  
Słód Simpsons Golden Promise 4 kg 28 zł  
Słód Weyermann pszeniczny 1 kg 7 zł  
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel Chinook 15 g 2,5zł  
Chmiel Exp 2/20 300 g 46zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 0zł (gęstwa od Uziego)  
(w sumie 89 zł)

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacierałem w 20 litrach wody, wysadzałem do uzyskania 24 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,2 litra brzezki blg 13,8, strata na  
gotowaniu 2,8 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,2 litra  
brzezki, blg początkowe 13,8

Pomiar blg: po 8 - 3,2 po 15 - 3,1  
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Nie przelałem na cichą, nie zbierałem gęstwy

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),  
do butelkowania zostało 15,8 litra

Blg początkowe 13,8, końcowe 3,1, alk 5,9  
18 dni na fermentacji

Butelkowałem 22.09.2021,  
29 butelek, ~3,45zł za butelkę  
22 wrz 2021, 19:00